

United States Army Japan Merit Promotion and Placement Vacancy		雇用の種類/Employment Type IHA	施設名/Location 相模原住宅/SHA
空席告知番号/Announcement Number IHA(III)14-002	募集期間/Opening Period Open Until Filled	募集範囲/Area of Consideration すべて/All	
職種名・職種番号・基本給表・等級/Job Title, Job Number, BWT, Grade コックフォーマン A/Cook Foreman A, #2038, BWT 2-6			基本給/ Basic Wage ¥183,100
部隊名/Organization SHA Club, DFMWR, USAG-J		勤務時間/Work Schedule 週 40 時間制/Hours Per Week <input checked="" type="checkbox"/> 月/M <input type="checkbox"/> 火/Tu <input type="checkbox"/> 水/W <input checked="" type="checkbox"/> 木/Th <input checked="" type="checkbox"/> 金/F <input checked="" type="checkbox"/> 土/Sa <input checked="" type="checkbox"/> 日/Su <input checked="" type="checkbox"/> 変則勤務/Irregular Shift Work	
<p>応募時に提出するもの/ Documents Required to Apply (Applications and Other Documents)</p> <p>* ご応募に際して、注意事項（http://www.usagi.jp.pac.army.mil/gojjobs/howtoapply_jp.aspx）を必読ください。また申請用紙も同ページより入手してください/ Please click on the above URL and read the website. The application forms are available at the website.</p> <p>**USFJ Form 196aEJ, resume of work experience, and licenses/certificates or other documents necessary to demonstrate your KSA and qualification should be included in complete application package for consideration.</p> <p>USFJ フォーム 196 aEJ、職務記述書、資格・証明書、その他 KSA を証明する書類など、すべてが揃って初めて応募書類一式として有効となります。必要な情報はすべて記入してください。</p> <p>申請用紙 / Applications :</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>履歴書/USFJ FORM 196aEJ <input checked="" type="checkbox"/>職務経歴書 / Resume of Work Experience <input type="checkbox"/>質問状 / Questionnaire (該当する場合は、この空席広報最終ページに質問状（別添）があります / If applicable, the sheet of Questionnaire is attached at the last page of this vacancy announcement)</p> <p>* 旧申請用紙(AJ Form 1021)での提出は無効です/Submission of Application in AJ Form 1021 is invalid.</p> <p>申請用紙の記入言語 / Language to complete applications :</p> <p><input type="checkbox"/>英語/ English <input checked="" type="checkbox"/>日本語/ Japanese <input type="checkbox"/>日本語（英語での記入も可） / Japanese (English is acceptable as well)</p> <p><input type="checkbox"/>ALCPT、TOEIC、TOEFL、英検のスコアの写し/Copy of ALCPT score, TOEIC score, TOEFL score or EIKEN score.</p> <p><input type="checkbox"/>日本の運転免許証の写し/Copy of Japanese driver's license</p> <p><input type="checkbox"/>最高学歴の卒業証明書の写し/Copy of diploma of highest education completed.</p> <p><input type="checkbox"/>その他/Other</p>			
<p>応募方法/To Apply</p> <p>上記の書類を締切日までに担当の人事課まで郵送してください。</p> <p>締切日の午後 3 時必着。ファックス、電子メール及び宅配便での応募は受理できません。</p> <p>提出された応募書類は返却いたしません。</p> <p>記載漏れや必要な証明書、署名等の不備がある、あるいは締切時間以降に届いた応募書類は、審査不可となります。</p> <p>記載内容に虚偽の申告があると認められたときは応募が無効となります。</p> <p>Mail the application to the office shown in the bottom of this form along with necessary documents specified above.</p> <p>Application must be received no later than 1500 on the closing date. Applications sent through fax, e-mail and/or delivery dealers except Japan Post Co., Ltd. are not accepted.</p> <p>All submitted documents will not be returned. Incomplete applications (applications without signature, required information or certificates/documents) and applications not meeting the suspense time and date will not be considered.</p> <p>Applications, if found with false statements, are invalid.</p>			
<p>提出先</p> <p>宛先</p> <p>〒252-0000 神奈川県座間市 キャンプ座間 Bldg 102 G-Wing</p> <p>宛名</p> <p>在日米陸軍 IMJN-JER 日本人雇用課 IHA(III)14-002</p>		<p>Submit To</p> <p>Address:</p> <p>Bldg 102 G-wing, Camp Zama, Zama-shi, Kanagawa-ken, 252-0000</p> <p>Name:</p> <p>JESO, USAG-J IMJN-JER IHA(III)14-002</p>	

職務内容:

1. チーフクックとして調理器具（電動のものを含む）を用いて、さいの目切りにしたり、切り分けたり、みじん切りにしたり、すり潰したり、混ぜ合わせたりして食材の調味、準備をする。食材準備やレシピ考案に必要な計量の知識がなければならない。肉、魚介類、穀物、野菜をソテー、オーブン焼き、直火焼き、ロースト、網焼き、ブレイズ、蒸したり、また、バーベキュー/揚げたりして調理する。レンジ、グリル、オーブン、フライヤー、蒸し器、スチームテーブル、蒸し煮、ブロイル、料理用焼き網、バーベキューなどの知識が必要とされる。質の高い料理提供のために、調理時間や温度、その他の管理ができなければならない。質の良いソースやグレイビーを作る。サラダ、サンドイッチ、冷製料理の知識を必要とする。見て、匂いをかぎ、手触りで調理具合を確認する。デザートを含む料理をオーブンで焼く。ブレイジングケトルやスープ鍋でスープを作る。色彩、濃度、温度、味で出来上がりの確認をする。
2. キッチンの従業員をリードし、食材が満足のいく量で魅力的に調理されているかや準備時間が無理なくできているかなどを確認する。決まりきった下準備や清掃など、下の等級のコックを手伝う。調理器具や清掃をする。部下の勤務スケジュールを作成し、最新の調理方法や技術に後れをとらないようにし、クラブ内の健康や安全の促進に努力する。業務に必要な食材と飲料の注文する。配達された注文品が使用可能な状態であることを確認する。
3. 絶え間なく変わるターゲット層のニーズに合ったワクワクする新メニューを加え、人気のないメニューと入れ替える。
4. 毎月の在庫チェックと悪くなりやすいものの毎日の在庫チェックを確認する。割り当てられた他の関連のまたは付随的職務をおこなう。

Duties:

1. Serves as a chief cook and leads the preparation of foods for cooking or serving by dicing, carving, chopping, grinding, mixing etc. using hand kitchen tools and powered equipment. Seasons and cooks meats, seafood, grain and vegetables by sautéing, baking, broiling, roasting, grilling, braising, steaming, barbecuing, frying etc using ranges, grills, ovens, deep-fat-fryer, steam kettles, toasters, steamers, steam tables, and regulates temperature, time and other controls. Tests progress of cooking by sight, smell and touch. Bakes foods to include desserts. Makes sauces, gravies, salads, sandwiches, cold food and soup stock in braising kettle or stock pot and ensures final product by its color, consistency, temperature and taste.
2. Leads all kitchen personnel and monitors performance to ensure that foods are properly prepared attractively in the quantities needed and that the preparation time is reasonably expedient. Assists lower grade cooks in routine food preparation and kitchen cleaning duties. Cleans equipment or working area; incident to above duties. Prepares work schedule of subordinate personnel, keeps abreast with the latest development in food processing, preparation and techniques in food service, promotes and enforces club health, safety procedures and regulations while maintaining high sanitation standards throughout the kitchen. Maintains proper par stock levels, and requests orders of all food and beverage items before out of stock. Prepares food orders and ensure goods received are in good condition and servable and usable.
3. Creates a new menu on an annual basis utilizing a scatter sheet to remove slow moving menu items; replacing them with new and exciting menu items that meet the needs of our ever changing demographics.
4. Ensures completion for monthly inventory and daily sensitive item inventory. Performs other related duties as assigned.

最低必要応募資格基準/MINIMUM QUALIFICATION STANDARDS (MQS) Requirement:

ひとつ下の等級のレベルでの*関連した業務経験が1年以上あること。

Must have at least one (1) year of *specialized experience in the related work at the next lower level.

*The specialized experience means the experience that equipped the applicant with the particular knowledge, skills and abilities (KSAs) to successfully perform the duties of the position, and that is typically in or related to the duties of the position to be filled. 上記で求められる専門的な勤務経験とは、本職を十分に遂行する為の知識、技術・技能及び能力(KSAs)を身に付けることが出来た勤務経験であり、通常、本職務に関連した業務での経験を意味します。

要求される雇用条件/Required Condition of Employment:

1. 05:00-24:00 の間でシフト勤務ができること。Must be available for irregular hours between 0500-2400 hours per rotating shifts.

タイムイングレード/Time in Grade (TIG)::

*To be promoted, current MLC/IHA employee applicants must have served at least 12 months in any USFJ permanent positions at the next lower grade or above. The period served by any job title at the required BWT and grade as well as the period served as Temporary Promotion at the required BWT and grade or Detail at the position of record could be credited. The application must demonstrate the TIG requirement being met.

現 MLC/IHA 従業員の応募者は、昇格する際には在日米軍にて常用従業員として職種は問わず、次に低い等級以上での職務経験が少なくとも 12 ヶ月なくてはなりません。12 ヶ月の期間には一時的昇格・派遣期間も含まれます。ただし、一時

的昇格の期間中は昇格した基本給表(**BWT**)および等級で、派遣期間中は派遣前の基本給表および等級での考慮となります。応募者は **TIG** の条件を満たしている旨、応募書類に明記してください。